

Mexilhões à marinheiro



Ingredientes: 4 quilogramas de mexilhões

0.75 litro de vinho branco seco

8 unidade de chalotas

2 unidade de dentes de alho

1 molho de ervas aromáticas

2 colher de sopa de salsa picada

60 grama de manteiga

0 totaste de pimenta preta

Instruções de preparação:

Limpe os mexilhões tirando as barbas e deixando as conchas limpas. Salteie as chalotas, picadas muito finas, com a manteiga e a salsa picada numa panela grande até começarem a ganhar cor. Adicione o vinho e o ramallete com uma pitada de pimenta e deixe levantar fervura mantendo durante cerca de 3 minutos em lume vivo. Introduza os mexilhões mantendo a fervura até que estes se abram, mexendo bem. Reserve. Mantenha a panela ao lume até reduzir o líquido para metade do seu volume. Introduza novamente os mexilhões, dando-lhes uma rápida fervura. Rectifique o sal se necessário. Retire o ramallete e está pronto a servir.

Sugestões Adicionais: